

Kontrolrapport

Virksomhed **Bluefin restaurant & sushi**

Adresse Klaregade 7, st tv

Postnr./By 5000 Odense C

CVR-nr. 36434864

Kontrolleret	Resultat
Hygiejne: Håndtering af fødevarer	1
Rengøring	
Vedligeholdelse	1
Virksomhedens egenkontrol	2
Offentliggørelse af kontrolrapport	1
Uddannelse i hygiejne	
Mærkning og information	
Godkendelser m.v.	1
Særlige mærkningsordninger	
Varestandarder	
Tilsætningsstoffer m.v.	
Kemiske forureninger	
Emballage m.v.	
Andet	

Ikke alle regler bliver kontrolleret hver gang

Resultat	Betyder
1	Ingen anmærkninger
2	Indskærpelse
3	Påbud, forbud eller tvangsbøder
4	Bødeforlæg, politianm., karantæne, autorisation eller registrering frataget

Dårligste resultat bestemmer aktuel smiley

Elite Ingen anmærkninger på de seneste 4 rapporter og i de seneste 12 mdr.

Kontroltype og -aktivitet	
<input checked="" type="checkbox"/> Ordinær kontrol	<input type="checkbox"/> Kontrollkampagne
<input type="checkbox"/> Ekstra kontrol	<input type="checkbox"/> Kædekontrol
<input type="checkbox"/> Anden kontrol	

Denne kontrol, dato		
30-06-2021		
Tidligere kontrol		
Dato	14-11-2019	
Dato	09-11-2018	
Dato	05-05-2017	

Tilsynsførendes bemærkninger

side 1 af 2

Hygiejne: Håndtering af fødevarer: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Faciliteter til hygiejnisk vask og tørring af hænder i produktionsområdet, stikprøvevis opbevaringstemperaturer i køle- og fryseenheder, mundtlig procedurer for indfrysning af fisk samt måling af pH i sushi ris.

Hygiejne: Vedligeholdelse: Følgende er kontrolleret uden anmærkninger: Vedligeholdelse af produktionsområde herunder borde, vægge, gulve og køleenheder.

Virksomhedens egenkontrol: Kontrolleret Virksomhedens risikoanalyse. Indskærpelse er fremsendt.

Følgende er konstateret: Virksomheden har fået hjælp af et eksternt konsulent firma, til udarbejdelse af risikoanalyse. Det fremgår ikke af risikoanalysen om virksomheden har nogen udpegede kritiske kontrolpunkter eller styrende foranstaltninger til styring af kritiske kontrolpunkter.

Grundlæggende er der blandet rundt i begreberne i risikoanalysen, f.eks. er der skrevet at risikoen ved opbevaring på køl er "temperaturer > 5 grader" derudover er der ikke beskrevet hvilke styrende foranstaltninger virksomheden har.

Der er ingen risikoanalyse for opbevaring af fersk fisk ved 2 grader samt for indfrysning af fersk fisk (som virksomheden oplyser de gør). Ved varmebehandling er der beskrevet at risikoen er "temperaturen når ikke op over 75 grader", og her

